

## 蚕豆的花样

何婉玲

在我家乡浙江常山,方言里叫蚕豆为佛豆。

《红楼梦》七十一回,贾母八旬大庆,府中悬灯结彩,屏开鸾凤,贾母对凤姐和鸳鸯说:“你两个在这里帮着两个师傅替我拣佛豆儿,你们也积积福,前儿你姊妹们和宝玉都拣了,如今也叫你们拣拣,别说我偏心。”饭毕,贾母又与喜鸾四姐儿一起,洗手,上香,捧过一升豆子来。两个姑子先念了佛偈,然后一个一个拣在一个筐箩内,每拣一个,念一声佛。次日煮熟了,令人在十字街结寿缘。

傍晚到家,我独坐阳台,不拣蚕豆,只剥蚕豆。

妈妈说当季蚕豆十元十五斤,带壳一起卖,是近郊的乡里人拉来的,去晚了就抢不到。

蚕豆菜场也有,但大家都相信乡里人拉来的蚕豆才最新鲜有机。

坐着慢慢剥蚕豆,蚕豆壳又厚又壮,胖嘟嘟,圆滚滚,像裹着很厚很厚一层冬被子。一个胖豆荚里睡三个蚕豆宝宝,每个宝宝还盖着一床薄被子,剥下时,蚕豆顶端那一片月牙似的“脐带”仍挂在豆荚里,老一些的蚕豆头顶会留有一条黑色指甲印。

袁枚《随园食单》中写:“新蚕豆之嫩者,以腌芥菜炒之,甚妙。随采随食方佳。”

我随剥随吃。

拣一颗嫩小蚕豆,剥掉青皮外衣,露出豆沙绿的豆瓣,生蚕豆的味道,有点软,有点脆,有点汁水味,总之仍是那种植物青涩的芬芳,虽比不得随采随摘那一刻清气满乾坤,仍为可佳。

餐桌上是变着花样的蚕豆:葱香蚕豆、蚕豆蛋花汤、蚕豆炒肉,焗土豆时也拌入几粒蚕豆。

“夏天,是要吃蚕豆的。”我边说边在女儿碗中舀入一勺蚕豆蛋花汤。

蚕豆蛋花,碧的豆瓣是翡翠绿,淡的蛋花是虾子黄,看起来清清爽爽,尝起来爽爽清清,但我最爱的却是油焖蚕豆。

油焖蚕豆,要把蚕豆炖得烂烂的。油焖用砂锅最好,为此我还专门上网买了一个小砂锅。她蚕豆无需脱青衣,油汪汪中慢慢炖,加桂皮、加香叶、加茴香、加小米辣,炖到绵软如沙,炖成一袋袋蚕豆泥。

油焖蚕豆颜色自不如清炒着鲜亮,但肚中有油水,生命才有意义嘛。将蚕豆皮咬个小口,嗦溜一下,从洞口将嫩比豆腐的蚕豆像果泥般吸出来,咸、鲜、辣、糯,连青衣都味儿十足,在口中咬得碎碎的,味儿吮尽,方才吐出。

我总爱吃这些煮到烂泥般的食物,像个老奶奶般,觉吃不废力力的美食,才乃天地精华。

小时候,也有将蚕豆做成五香豆、怪味豆的,深棕色,豆皮连着豆肉,豆皮炸得干硬,豆肉烘得酥酥脆,上面还涂抹了一些盐粒,嘎嘣一声,五香馥郁。遇到几粒硬邦邦的,可得费好大劲儿细细磨,慢慢嚼。吃着虽麻烦,却是小时候回味无穷的零食。

试想一下,初夏寂寂,绿荫合地,天高水长,芍药垂地,就一盘碧青青的蚕豆炒火腿丁,对饮一杯青梅酒,嗅一架蔷薇香,真是怡然之事。

## 青蛳藏深山

郑凌红

有些食物,你说不出哪里好,但就是谁也代替不了。比如,开化青蛳。

开化青蛳是螺蛳的一种,出了开化就不好找。要有很好的水质,才会产生颜色、体型、水域、口味的不同。长在清水里,外壳墨绿,体型细长,所以它的全名叫清水螺蛳,开化人钟情于它的“青绿”,认为这是青山绿水的恩赐,便唤作:青蛳。

从记事起,无论是亲戚朋友还是左邻右舍,清明糍刚下肚没几天,就想着集体去捡青蛳。那时的夏天好像特别长,但谁也不怕热。饭后眯个把小时,起来后竹椅上靠一会儿,然后去冲个冷水脸,脱掉长裤,换上短裤,提起塑料水桶,戴上麦秆草帽,提个小水壶或水杯,就浩浩荡荡出发了。捡青蛳的队伍里以妇女为主,当然也有小孩和男人。小孩多半是打着旗号去游泳,从太阳当头到太阳下山,不亦乐乎。

青蛳在浅水里被看上的频率最高,深度多在一米左右,溪水清澈,水流平缓,大小石头交叠。大石头成块,水流经表面,上有水草及浅浅的青苔,下有虾米螃蟹穿梭埋伏。小鹅卵石密密麻麻,在阳光的直射下,低头看去,水底是明晃晃的黄,如琥珀,如流金,斑斓而耀眼。它们悠悠地贴合于石块与清水之间,躲在石头下面或石头缝隙里,自由吐纳,气定神闲。被拾捡,成就的是一场人间美味;被搁下,留下的是一段清凉等待。当然,最好的青蛳藏在最深的山里。深谷幽涧,是资深食客青睐的主场。他们懂得在夜间出没,跟上青蛳随气温下降而倾巢出动的习性。自制的防水面罩,用牙齿咬住,清水下的世界,一目了然,一个个被收入网内,装入袋中、掉进桶里,是无法言语的满足感。

把青蛳带回家,就把人间烟火留在了开化人的记忆最深处。养在水桶里,滴上几滴菜籽油,等一晚。第二天,从青蛳尾巴的第二圈螺纹处剪掉一点,塞干柴,热大锅,保热火,倒入菜籽油。估摸六七成油温,加生姜大蒜,倒入青蛳,加清水,以覆盖锅底内圈三分之二处为最佳。而后倒入料酒,加少许白糖、盐、鸡精,加生抽、青红椒、葱段等,最后加上从菜园子新摘的紫苏碎段,以“灵魂CP”的深情拥抱收摊。

青蛳装盘,如盘中明珠,紫色、红色、墨绿、青黄,色如夏花,鲜香扑鼻。那会儿,吸青蛳还是个技术活,青蛳不同于普通的螺蛳,食之有别。螺蛳肉厚,青蛳肉细,没有泥土味,肉质也更鲜美。灰绿色的鲜肉,微苦口感,滑润有余,筋道绵长。那时候,农家吃青蛳可不比城里人吃田螺讲究,用不上筷子,用的是缝纫针或竹签。因为青蛳细长屁股小,需要用特制的“餐具”将它完整地呈现出来,吸入口中,经由喉咙抵达胃的最深处。可是,它又是那么不容易果腹,就像嗝瓜子一样,越吃越停不下来。吸一口,挑一口。挑一口,再吸一口。时不时蘸一点碗里的汤汁,才有了全新的美味。螺肉的小致和郁香的四溢包容在一起,夕阳西下,暑热退去,院内小坐,搬出长凳矮椅,各自在各自的领地里摆上一盘,轻吮闲聊,配土酒、啤洒、花生米或稀饭,档次再高点,配个小龙虾,诸此种种,掀起的是放不下的集体心跳。原来,开化青蛳想证明的是,它不是打打牙祭,而是一道正经的菜,要慢慢吃,慢慢吸,慢慢咀嚼,慢慢回味,才更有味道。

开化青蛳,是开化人追求心清气正的精神图腾。在岁月的历练与淘洗中,成了一种家乡味道的外溢,构成与天下食客命运交融的一部分。

# 夏天的风味

周华诚

在清凉。这就是山野之味。

母亲后来又做过几次。木莲冻里,有时会加入一点糖水或蜂蜜,撒几粒干桂花,一勺晶莹剔透的木莲冻入口,清爽滑滑,冰凉清甜,咻溜一下就滑入喉咙,那清凉的味道直沁心田,别提有多愉快。

一碗木莲冻,看起来很简单,而这纯天然的消暑佳品,却唯有常在山野中闲居的人才会有福享受。山野从来待人不薄,它提供云雾清风,也提供草木花朵。这碗盛夏的木莲冻,就像一首古老的歌谣,清清凉亮,质朴如斯,把人们带到草木与山野之间。

山野的果实有很多,平时不怎么注意,譬如“八月炸”,有一年我与父亲母亲一起进山去观瀑布,下山路上见到一条长藤,上面结满了一串一串的“八月炸”。当时就寻着了根,移植了一棵回来,然而不知道什么原因,藤是种活了,以后两年都没有见它结果。以后我也便经常惦记着那山里的“八月炸”,想着若是凑好了果实成熟的秋日时节,我也要进山去寻觅,好好品尝。

### 莼菜汤

莼菜就是马蹄草,睡莲的一种,四五月到八九月间方有。这种水里的叶子,必须是刚刚长出来的一个小芽尖才才好。次一点的,是卷起来的叶子,大约二三厘米。再次一点,是四五厘米大,舒张开来的铜钱小叶了。这种叶子,芽越小,越嫩,所携带的黏液或者说胶质越多。西湖莼菜汤,就是用那一叶小小的、卷起来的、睡莲的小芽芽,做了一碗黏黏滑滑的汤。

说起来,这东西没什么吃头。龙井虾仁,至少还有虾仁可以嚼。这一碗莼菜汤,透明见底,仿若无物,只有依稀用淡墨抹出的一叶叶小舟泛于湖上。这碧绿的莼菜,本身并没有什么特别味道,甚至一碗汤也是淡到无味,但是,且慢,你慢慢嚼,细细品,看有什么味道?

对了,是诗意啊。这一碗莼菜汤盛满了中华文化源远流长的诗意。也就是说,你闭上眼睛吃莼菜汤,其实吃的不是莼菜,而是吃的文化。《诗经》里就有莼菜的影子了。“思乐泮水,薄采其茆”,茆就是莼菜。后来到了晋朝,有个人叫张翰,他在洛阳做官,秋天起风了,他就思念起南方故乡的莼菜汤和鲈鱼美了。这思念在心中千折百转,百折不挠,搞得张翰很难受,索性官都不做了,回家。就这样,他也为中华文化贡献了一个成语,“莼鲈之思”。

在西湖边吃过很多回莼菜汤之后,我就想去湖中找找莼菜。结果发现,这莼菜并不在西湖中。“西湖莼菜胜东吴,三月春波绿满湖。”杭州的莼菜,却多是从近郊的双浦镇铜鉴湖村出产。这儿的莼菜芽头粗壮,胶质厚腻,每年的产量都在数百吨。在上世纪90年代,双浦的莼菜种植面积一度超过两千亩,而如今面积已锐减到不足百亩。

莼菜那般诗意,采莼菜却是很辛劳。采莼菜使用的小舟,类似于狭长的独木舟,船身長两米左右,深不过三十厘米,上面支个油篷用来遮阳,船上压两块水泥砖作压舱石,人就趴在这样的船头,双手探入水中,一叶一叶,小心翼翼地摘取那小小的、滑腻腻的、藏在水面之下的莼菜嫩芽。每一叶莼菜芽,都包裹着一团滑溜溜的胶质。

喝一碗莼菜汤,最好一滴也别剩下。

### 金铃子

上次去苏州玩,胥门老城墙门洞里有人担了苦瓜来卖。苦瓜小小的,短而肥,像一个手雷。艳丽之红。像苦瓜,又不像苦瓜。当地人作为一种水果来吃。

后来问了一位植物学家,说是“金铃子”,有的地方叫“癞葡萄”。其实也是苦瓜的一种。

苦瓜我知道,故乡的菜园子里常常会种一些。苦瓜的藤在竹篱笆上攀爬,垂挂着一一条条白色的苦瓜。我喜欢白色的苦瓜,颜色真好看。

看一本闲书,才知道温州人把这种苦瓜叫作“红娘”。

苦瓜是什么时候进入中国的?动用了一位朋友提供的古籍检索系统,查到明朝徐光启的《农政全书》中有“苦瓜考”:“又名癞葡萄,人家园篱边,多种苗引藤蔓,延附草木。

## 艺境



《杨万里诗意图》 中国画 盛元富 作

高级美术编辑盛元富所画《杨万里诗意图》,生动再现了这位南宋大诗人“毕竟西湖六月中,风光不与四时同。接天莲叶无穷碧,映日荷花别样红”的盎然美景。整个画面以青绿为基调,生意蓬勃,人物传神,勾勒劲道,展示了这位名画家的深厚功力。

## 荷叶入馔夏意浓

朱雅芳

放入蒸笼隔水蒸一个半小时,荷叶清香丝丝入扣,穿透米粉的“布防”,直抵肉的每一个细胞,一道糍合了荷清、米香、肉酥的“荷叶粉蒸肉”就完成了。

将做好的“荷叶粉蒸肉”小心剥展开,只见绿叶托着金黄,似黄玉点缀于青瓷盘,幽幽香味扑鼻而来。米粉溶解了肉的肥腻,肉片融合了粉的软糯,加之荷叶渗入的植物香味,

酱、白砂糖、料酒迎面“袭”来,攻城略地般将其腌制入味,静候发落;大米和糯米,在火舌的舔舐下被翻炒得金黄饱满,茴香、肉桂也赶来凑热闹,誓要将焦香搅得四处漫溢,到底都逃不过被碾磨成粉的下场。腌制入味的五花肉粘上碾磨细碎的炒米粉,你依我依,如胶似漆,再邀荷叶将其严丝合缝地拥入怀中,仿若含苞待放青花一朵。将“青花”

### 4 | 浙江日报 | 钱塘江



【编者按:三伏天里暑气蒸。夏天的味道,是江曾祺冰在井里的西瓜,郁达夫躺在藤榻上吃的冰茶雪藕,梁实秋笔下吃货最爱的酸梅汤……在这个极端高温天气频现的夏季,本期《钱塘江》特别推出“夏日美食记”,以充满浙江特色的家乡味,带读者寻觅清凉,一解酷暑。】

### 木莲冻

天气依然热。然而山野到底还是比城市凉爽许多。乍一回到乡间,立刻能感受到晨昏间的凉爽,这是城市中所无。此刻,水稻田里稻花绽放,蹲下身来细细观察,一枝一枝的稻花从颖壳里伸出,仿佛纤细透明的高脚杯,随风飘摇,甚是美丽。

稻花是在午间最热时开放,为了拍摄水稻的花,我便顶着烈日出门。在田埂上蹲下来拍摄半个多小时,衣服便湿透。回到家后要洗澡,母亲说此时不宜立刻洗澡,先闲坐一会儿收收汗,待汗收了,再洗不迟。

坐了一会儿,母亲又从灶间端出一盆东西来,让我尝尝看,说正是解暑良药。打开盖子,发现清水中候着晶莹剔透的一块东西,仿佛是水蛋糕,却并不是。这东西以前我没有见母亲做过。母亲说,这是木莲冻。我恍然大悟,以前在超市里见过一种木莲冻,像豆腐一样盒装,我并没有买过。家里怎么有木莲冻呢?母亲说,这是在河边采的果子,自家做的。

阴凉的桃花溪两岸,砌有高高的石埠,经年累月,石埠上爬满青色的藤蔓,这便是木莲的藤,也叫作薛荔。鲁迅先生在《百草园到三味书屋》中,有一段文字写道,“何首乌藤和木莲藤缠络着,木莲有莲房一般的果实……”这里的木莲的果实,也就是薛荔果,一颗一颗绿色的,垂挂在叶间。周作人也写到过木莲:“木莲藤缠绕上树,长得很高,结莲房般的果实,可以用井水揉搓,做成凉粉一类的东西,叫作木莲豆腐。”

木莲也是在夏季开花,花谢后,结出卵形的复花果。木莲果还有一个别名,“王不留行”。打开果实,里面有细小的种子,这种野果富含果胶,正好可以用来制作一种特别的清凉冷饮。这天清晨,母亲与邻家婶婶一起去采了木莲果。母亲说,这木莲果在溪头的老石桥底下颇多,攀爬上石壁上,却并没有几个人认识它。这一回,也是无意中听人说起,去试着采来做做看。

木莲果采来,用清水洗净,再用刀破开,挖出中间的木莲籽,晒干装入一个干净的布袋,将袋口扎紧。听说,在从前没有冰箱的年代,一桶冰凉甘甜的井水,最适宜用来制作这种冷饮小吃了。如今有了冰箱,就用清洁的凉白开水替代井水——母亲把装了木莲籽的布袋,浸在水中不断揉搓挤压,流出一种黏性液体。去除泡沫后,将水静置,放入冰箱,几小时后,就能凝固成一种特别的果冻了。

我吃着冰冰凉凉的木莲冻,口感滑润,实

## 细剥慢品得安逸

李治钢

“日盛三伏暑气熏。”酷热难当的三伏天,令人食欲不振、神疲乏力。此时,特别需要饭桌上鱼腥虾蟹的“鲜头”来挑动味蕾。在江浙人的时令表里,每逢农历六月,地产江鲜“六月黄”就会悄然上市,这是吃货们在整个夏天最值得期待的尝鲜美食。

“六月黄”是对农历六月期间螃蟹的统称,这些刚经过三次脱壳后的“童子蟹”,与深秋上市的大闸蟹相比,当属“小鲜肉”,显得有些稚嫩,蟹壳尚软,蟹脚也不饱满。虽距成熟尚需时日,但“六月黄”的油脂已“初具规模”,揭开蟹壳,流脂型的金黄膏油充满整个个体,不同于成熟大闸蟹的硬质蟹黄,这“轻桃又绵软的鲜味”,可谓当季最鲜嫩浓香。

“六月黄”壳薄,肉嫩,黄软,腥重,有公蟹也有母蟹。公蟹一般能长到二两左右,而母蟹生长慢,个子小,所以“六月黄”吃公不吃母,吃膏不吃黄。新鲜的“六月黄”腹部呈黑褐色,但毕竟没完成最后的脱壳,故不能拿“青背白肚、金爪黄毛”的成年青蟹的标准来衡量。若用手轻触蟹脚,手感偏软,不像秋风吹过之后的那般张狂,只有有形无力地舞动大钳,虚张声势一下。挑选“六月黄”关键要看其蟹身和蟹肚,蟹身较胀的表示肉较多,蟹肚透着黄色的表示蟹膏多,且黄壳软、蟹爪尖实,捏下去带有弹性的则佳。

俗话说:“最鲜不过六月黄。”得益于山水禀赋,江浙人早有食用“六月黄”的习俗,在酷